

Saara Simola

RUOKATUOTTEIDEN KEHITTÄMINEN RAVINTOLA KENKÄVEROON

Piispan kestit

Opinnäytetyö
Palvelujen tuottamisen
ja
johtamisen koulutusohjelma


Toukokuu 2011




MIKKELIN AMMATTIKORKEAKOULU

Mikkeli University of Applied Sciences

KUVAILULEHTI

 <p>MIKKELIN AMMATTIKORKEAKOULU Mikkeli University of Applied Sciences</p>		Opinnäytetyön päivämäärä 30.05.2011	
Tekijä(t) Saara Simola		Koulutusohjelma ja suuntautuminen Palvelujen tuottaminen ja johtaminen	
Nimeke Ruokatuotteiden kehittäminen Ravintola Kenkäveroon, Piispan Kestit			
Tiivistelmä <p>Opinnäytetyöni oli tuotekehitys, jonka tavoitteena oli menukokonaisuus Ravintola Kenkäveroon. Menu tulisi olemaan yhtenä tarjottavista menukokonaisuuksista asiakkaille. Menu sisältää juomat, alkuruuan, pääruuan sekä jälkiruuan.</p> <p>Taito Itä-Suomi ry vastaa Mikkelin Kenkäverossa toiminnasta. Kenkäveron omistavat Mikkelin kaupunki, Taito Itä-Suomi ry sekä Marttapiiriliitto. Kenkävero on entinen pappila, pappilana ja kirkkoherranvirastona pappila toimi sata vuotta. Kenkävero on myös Suomen suurin puupappila, ja sen arkkitehtuuri on historian kannalta merkittävä.</p> <p>Opinnäytetyöni lähti liikkeelle kyselyäni Ravintola Kenkäverosta olisiko heillä tarjota minulle, jotain opinnäytetyön aihetta. Useammasta tarjotusta vaihtoehdosta, päätin valita menukokonaisuuden kehittämisen. Olen työskennellyt Ravintola Kenkäverossa, joten tunsin talon ja talon tavat kohtuullisen hyvin. Keittiössä testattiin ja koemaistatettiin tuotteita.</p> <p>Yhteistyö Ravintola Kenkäveron kanssa sujui loistavasti. Pidimme paljon yhteyttä keskenämme, he olivat erittäin kiinnostuneita ja kannustavia työni toteuttamisen kanssa. Sain heiltä paljon palautetta, kannustusta sekä ideoita työstäessäni opinnäytetyötäni.</p> <p>Sain toteutettua menukokonaisuuden, joka miellyttää niin itseäni kuin Ravintola Kenkäveroakin. Menukokonaisuus on arvokas ja juhlava kokonaisuus, jota yritykset tulevat toivottavasti tilaamaan. Opinnäytetyöni merkitys on toimeksiantajalleni suuri, sillä he ovat jo pitkään halunneet tarjottavakseen tällaisen menukokonaisuuden.</p>			
Asiasanat (avainsanat) pappila, kestit, pidot, ruokaperinne, tuotekehitys			
Sivumäärä 30 s.+ liitteet 26 s.	Kieli Suomi	URN	
Huomautus (huomautukset liitteistä)			
Ohjaavan opettajan nimi Tiina Tuovinen		Opinnäytetyön toimeksiantaja Ravintola Kenkävero	

DESCRIPTION

 <p>MIKKELIN AMMATTIKORKEAKOULU Mikkeli University of Applied Sciences</p>		Date of the bachelor's thesis 30.05.2011	
Author(s) Saara Simola		Degree programme and option Hospitality Management	
Name of the bachelor's thesis Developing food products to restaurant Kenkävero, Bishop's banquet.			
Abstract <p>My thesis was to create a menu package to Kenkävero by doing some product developing. The menu would be a piece of a menu collection in Kenkävero. The menu consists of drinks, appetizers, main course and desserts.</p> <p>Taito itä-Suomi ry corresponds to the Kenkävero. Kenkävero is owned by the City of Mikkeli, Taito Itä-Suomi ry and the Martha of federal district. Kenkävero is old parsonage. It was used as a parsonage and parish office for hundred years. Kenkävero is also the biggest parsonage made out of wood in Finland and its architecture is historically significant.</p> <p>I got the idea of my thesis when I asked the staff of Kenkävero if they had any suggestions for me. Out of all suggestions I picked up banquet. Because I have been working in Kenkävero I already knew the manners in house which was really helpful in practise. They were trying and tasting all products in the kitchen.</p> <p>Cooperation with the Kenkävero restaurant went brilliantly. We kept in touch intensively and people there were really encouraging and interested about my thesis. I got a lot of support and constructive feedback.</p> <p>The menu I created pleased me and the staff of Kenkävero restaurant. The menu I created is valuable and festive package and I'm sure some companies will order it. My thesis is also very important to my client because they have been wanting a menu package like this for a long time.</p>			
Subject headings, (keywords) Personage, banquet, feast, food tradition,			
Pages 30 pgs + app 26	Language Finnish	URN	
Remarks, notes on appendices			
Tutor Tiina Tuovinen		Bachelor's thesis assigned by Restaurant Kenkävero	

SISÄLTÖ

1	JOHDANTO	1
2	TYÖN TAVOITE	2
3	TYÖN KESKEISET KÄSITTEET	3
3.1	Lähiruoka	3
3.2	Pappilan historia	4
3.3	Tuotekehitys.....	4
3.4	Ruokalistasuunnittelu	4
3.5	Hinnoittelu	4
4	RAVINTOLA KENKÄVERO.....	5
4.1	Pappilan historia	5
4.2	Nimen tarinaa.....	6
4.3	Kenkäveron nykypäivä	6
5	LÄHIRUOKA	7
6	TUOTEKEHITYS.....	8
6.1	Tuotekehitysprosessi.....	9
6.2	Oma tuotekehitykseni	11
7	RUOKALISTASUUNNITTELU	12
8	RUOKA JA VIINI.....	14
9	KATE- JA KUSTANNUSLASKELMAT, HINNOITTELU.....	19
9.1	Arvonlisävero	19
9.2	Hinnoittelun periaatteet	20
9.3	Kestin hinnoittelu.....	20
10	PIISPAN KESTIT	21
10.1	Taustaa piispan kestistä	21
10.2	Tuotekehitystyön alkutilanne.....	21
10.3	Kestin kehittäminen ja ideointi.....	22
10.4	Koepöytä piispan kestistä	25
10.5	Piispan kestin palaute ja arviointi	26
11	POHDINTAA.....	26

11.1 Tuotekehitys.....	27
11.2 Parannusehdotukset	27
11.3 Toimeksiantaja.....	28
LÄHTEET	29

LIITTEET

Liite 1. Rovastin Illallinen

Liite 2. Piispan Kestit

Liite 3. Reseptit

Liite 4. Kuvia

1 JOHDANTO

Oppinäytetyöni aiheena oli toteuttaa Ravintola Kenkäveroon, Mikkeliin, uudenlainen menukokonaisuus. Ravintola Kenkäveron on ollut tarkoitus jo pidemmän aikaa suunnitella asiakkailleen tarjottavaksi uudenlainen menukokonaisuus. Kokonaisuuden tulisi sisältää ruoka ja juoma sekä olla erilainen kuin muut jo pappilassa tarjolla olevat vaihtoehdot. Kokonaisuuden tulisi olla uutta ja erilaista. Ravintola Kenkävero haluaa tuottaa asiakkailleen uusia makukokonaisuuksia sekä makuelämyksiä, valikoimaa pyritään uudistamaan vuosittain. Koko kokonaisuutta ei varsinaisesti uudisteta, vaan hyvät ja kiitosta saaneet tuotteet pyritään pitämään asiakkaiden saatavilla. Menut vaihtuvat kausittain ja tietyt kokonaisuudet ovat saatavilla ympärivuoden.

Ravintola Kenkävero on Mikkelissä toimiva vanha pappila. Noin viisisataa neliöinen pappilan puurakennus, on restauroitu historiaa kunnioittaen. Historia on ja tulee aina olemaan osa Ravintola Kenkäveroa, historiaa kunnioitetaan ja tietoa pappilasta jaetaan asiakkaille. Ravintola Kenkäverossa voi viettää erilaisia juhlia niin yksityiset henkilöt kuin yrityksetkin, käydä syömässä runsaasta noutopöydästä päivittäin kello 11-16, pitää yksityistilaisuuksia, yms. Tarjolla on niin erikseen varattavia menuja kuin kausittain vaihtuva noutopöytä. Ravintolassa voi myös kahvitella, tarjolla on monenlaista paikan päällä leivottua herkkua. Uutuutena on myös kesällä 2010 avattu Leivintupa. Leivintuvasta voi päivittäin ostaa tuoretta leipää ja levonnaisia. (Kenkävero 2010.)

Opinnäytetyöni tuotos on menukokonaisuus, johon on sisällytetty juomat asiakkaan toiveiden mukaan, alkupalat, pääruoka tilaajan mieltymyksen mukaan, sekä jälkiruoka. Tulevaisuudessa kokonaisuuteen saatetaan liittää vaatetusta sekä tarinaa pappilasta, mutta en tule opinnäytetyössäni panostamaan kyseiseen toimintaan.

Piispan kestit tulee olemaan yksi menukokonaisuus, jota asiakkaille tarjotaan. Kestit tulee olemaan asiakkaille tarjolla ympärivuoden. Raaka-ainevalinnoissa otin huomioon ympärivuotisen tarjonnan. Kenkäverossa pyritään mahdollisuuksien mukaan tarjoamaan mahdollisimman paljon lähialueen tuottajien tuotteita. Tuotteiden tulee ainakin olla kotimaisia, jos saatavilla ei ole lähialueen tuottajia.

Opinnäyteaiheeni vaikutti erittäin mielenkiintoiselle, koska siinä saa toteuttaa itsenäisesti menukokonaisuuden, mutta kuitenkin on ajateltava kohdetta johon menukokonaisuus tulee. Työ tuntui haastavalle ja tiesin saavani Kenkäverosta paljon apua ja tukea työskentelyyni.

2 TYÖN TAVOITE

Oppinäytetyöni on toiminnallinen opinnäytetyö. Toiminnallinen opinnäytetyö tavoittelee päivittäisen toiminnan ohjeistamista, opastamista tai järjeistämistä. Toiminnallinen opinnäytetyö voi olla myös tapahtuman tai kokouksen järjestämistä. Tärkeää on, että toiminnallisessa opinnäytetyössä yhdistyy käytännön kokemus ja sen raportointi tutkinnallisoin keinoin. (Vilkkä & Airaksinen 2003, 9.)

Opinnäytetyöni tavoite on tuottaa Ravintola Kenkäverolle uusi menukokonaisuus, piispan kestit, joka pohjautuisi myös pappilan historiaan. Ideoita sain paljon Ravintola Kenkäveron henkilökunnalta, vuosien varrella käymistäni ravintoloista, erilaisista keittiöalan lehdistä sekä selailemalla Internetiä. Olen kypsytellyt aihetta vuoden 2010 alusta alkaen ja etsinyt erilaisia uusia tarjoilumuotoja. Ravintola Kenkäveron erityisenä toiveena oli, että he saisivat käyttöönsä heille uuden tarjoilutavan. Kenkäverossa on tarjolla noutopöytä päivittäin 11-16, erilaisia juhlapöytiä sekä erilaiset juhlaillalliset. Lounaspöytä sekä juhlapöydät järjestetään seisovapöytä tyyliä ja juhlaillallinen pöytiin tarjottuna.

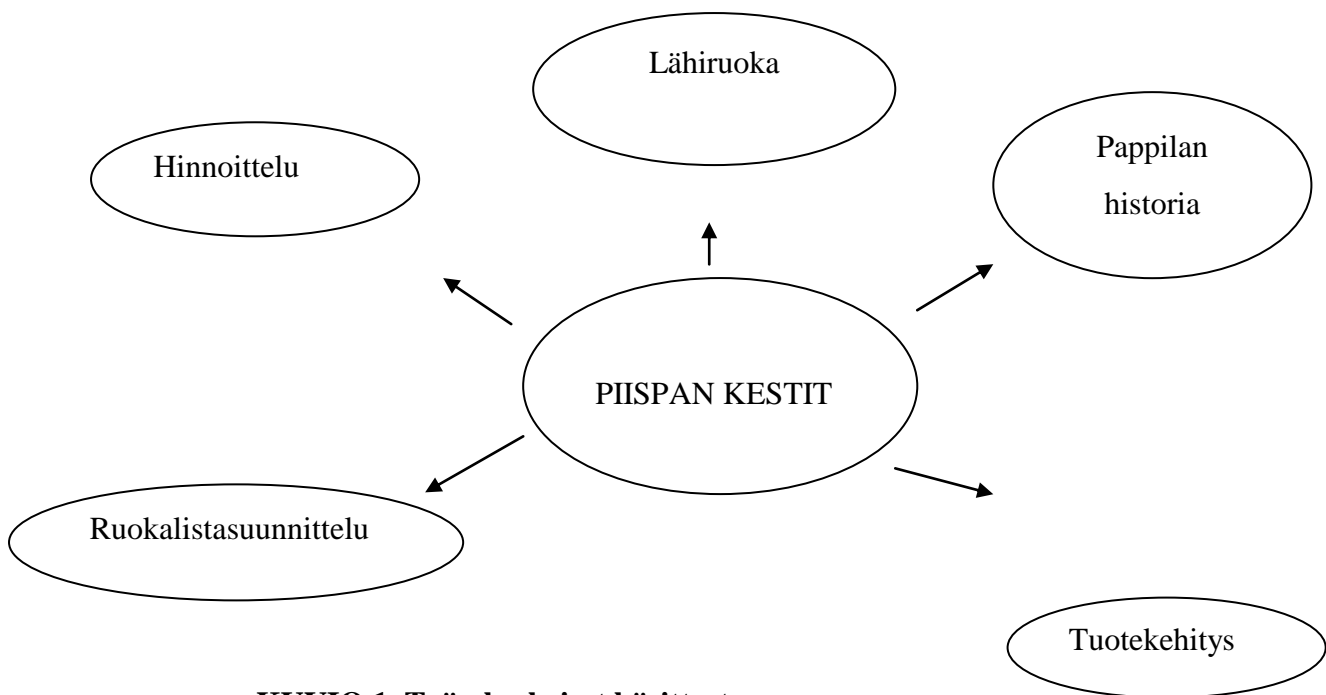
Opinnäytetyöni on tarkoitus toteuttaa Ravintola Kenkäverossa. Lanseeraustilaisuus on tarkoitus pitää kevään 2011 aikana ja menu tulisi olla asiakkaiden saatavilla vuoden 2011 aikana. Ruokatuotteita testataan Kenkäveron keittiössä, koemaistatuksessa käytän apuna Ravintola Kenkäveron henkilökuntaa. Tuotevalintoja suunnitellaan, muokataan ja viimeistellään Ravintola Kenkäverossa.

Lähiruoka tulee olemaan keskeisessä osassa suunnitellessani menukokonaisuutta, Piispan kestejä. Ravintola Kenkäverossa käytetään paljon lähialueen tuottajien tuotteita, niin raaka-aineita kuin valmiita tuotteita. Jo suunnitteluvaiheessa lähiruoka tulee ottaa huomioon, esimerkiksi raaka-aineiden saatavuuksina. Lähialueen tuottajat teke-

vät tuotekehitystä jatkuvasti ja aina on mukava saada uutta tietoa ja makuja, ravintolan keittiön käytettäväksi.

3 TYÖN KESKEISET KÄSITTEET

Opinnäytetyöni keskeisimpiä käsitteitä ovat (Kuvio 1) lähiruoka, pappilan historia, tuotekehitys, ruokalistasuunnittelu sekä hinnoittelu.



KUVIO 1. Työn keskeiset käsitteet

3.1 Lähiruoka

Lähiruoka on keskeisessä osassa opinnäytetyötäni sekä Ravintola Kenkäveroa. Lähiruuan arvostus kasvaa koko ajan. Ravintola Kenkävero pyrkii mahdollisuuksien mukaan käyttämään lähialueen tuottajia mukana ruokalistasuunnittelussa. Etelä-Savossa panostetaan lähiruokatoimittajien yhteistyöhön sekä tunnettavuuteen. Olen itse ollut mukana Etelä-Savon lähialueen tuottajien ja ravintoloiden yhteisessä tilaisuudessa, jossa etsittiin ratkaisuja yhteistyön lisäämiseen.

3.2 Pappilan historia

Pappilan historia ja sen ympärille luotu suomalainen ruokakulttuuri, on antanut työlle-
ni puitteet, jonka pohjalle ruokasuunnittelu on tehty. Pappila-ravintola Kenkäveron
historia on pitkä ja monivaiheinen. Kesti tulee olemaan historiaa kunnioittava, mutta
kuitenkin jotain uutta mitä Pappilassa ei ole ennen ollut.

3.3 Tuotekehitys

Tuotekehityksellä tarkoitetaan toimintaa, jolla pyritään kehittämään uusi tai parannettu
tuote markkinoille. Tuotekehitys on monivaiheinen prosessi, sisältäen tuotteiden ide-
ointivaiheen, esitutkimusvaiheen, kehittämisvaiheen, koekeittövaiheen, tuotannon ja
markkinoinninvaiheen sekä lanseerauksen. (Moisio 2000.)

3.4 Ruokalistasuunnittelu

Ravintolan menestys polveutuu monesti ruokalistasuunnittelun onnistumiseen, sillä
useasti ruoka vaikuttaa asiakkaan ruokapaikan valintaan enemmän kuin paikka tai
palvelu itsessään. Ruokalista on informaatiota ravintolan ja asiakkaan välillä sekä so-
pimus, markkinointivälineenä ruokalista kertoo myös paljon ravintolan painotukses-
ta.(Manninen 1997.)

3.5 Hinnoittelu

Hinnoittelulla yritykset varmistavat katteet. Katteetonta tuotetta ei yrityksen kannata
pitää valikoimassaan. Kannattavuuden mittarina ravintoloissa voidaan pitää tuottojen
ja kustannusten erotusta. Katetuotoksi kutsutaan raaka-ainekustannuksien ja myynti-
tuoton väliin jäävää rahamäärää.(Wikipedia 2011.)

4 RAVINTOLA KENKÄVERO

Ravintola Kenkävero on Mikkelin Kenkäveronniemessä toimiva vanha pappilan päärakennus. Kenkävero on ympärivuoden avoinna oleva matkailukohde, jonka erityispiirteenä on Suomen suurin ja kaunein pappilan päärakennus sekä tunnelmallinen pappilamiljöö. (Kenkävero 2010.)

Kenkäveronniemen omistajuussuhteet; Kenkäveron pappilan rakennukset omistaa Kiinteistö Oy Kenkäveronniemi, jossa osakkeita on Mikkelin kaupungilla 63%, Taito Itä-Suomi ry:llä (ent. Mikkelin käsi- ja taideteollisuus) 29 % ja Marttapiiriliitolla 8 %. Taito Itä-Suomi ry vastaa alueella näyttelyistä, myymälästä, pappilaravintolasta, leivintuvasta, erilaisista tapahtumista sekä Kenkäveron markkinoinnista ja myynnistä. Marttaliitto ry:n toimenkuvaan kuuluu vielä tällä hetkellä perinnetietokeskus Syreeni sekä kesäisin puutarha. (Kenkävero 2010.)

4.1 Pappilan historia

Kenkäveronniemen pappilaa, aikoinaan kutsuttiin myös Isoksi pappilaksi. Pappilan ensimmäinen papin asumus, ei ole luultavimmin ollut savupirttiä erikoisempi, ja se on rakennettu Kenkäveronniemeen 1400-luvun puolivälissä. Vuonna 1869 valmistunut nykyinen pappilarakennus oli puuarkkitehtuurin edelläkävijä. Kenkäveronniemi on ollut alun perin saari, johon on johtanut pieni silta mantereelta. Pappilat ovat entisaikaan olleet seutukuntansa elämänmenon keskuksia. Pappiloista otettiin esimerkki niin asumiseen, pukeutumiseen kuin maatalouden kehittämiseenkin. Pappilan kirjahyllystä löytyi niin lääkärikirjat kuin maatalouteenkin liittyvä aineisto. Kenkäveronniemen pappila on kautta aikojen ollut henkisen ja aineellisen hyvinvoinnin edelläkävijä paikkakunnalla. (Karjalainen 1991,6.)

Kenkäveronniemen vilkas elämänmeno päättyi vuonna 1969, silloisen kirkkoherran muutettua kaupunkiasuntoonsa. Pappilan rakennukset jäivät käyttämättömiksi ja rakennus on toiminut jopa raskaassa teollisuuskäytössä. Vuonna 1988 Mikkelin kaupunki siirtyi Kenkäveronniemen omistajaksi. Myöhemmin kaupunki päätti restauroida pappilan päärakennuksen Mikkelin käsi- ja taideteollisuuden ja Savo-Karjalan Marttapiiriliiton käyttösuunnitelman mukaisesti. (Karjalainen 1991,5.)

4.2 Nimen tarinaa

Kenkäveronniemen nimen alkuperästä ei ole varmaa tietoa, tarinoita sitäkin useampia. Erään tarinan mukaan entisajan savolaisilla oli tapana laittaa silloisessa Kenkäveron saarella kengät jalkaansa kirkkoon mennessään ja riisua ne taas kirkosta palatessaan. Kenkien kuluessa, on paikkaa alettu kutsua Kenkäveroksi. (Kenkävero 2010.)

Kerrotaan myös, että nimi olisi peräisin Nuijasodan ajoilta, jolloin savolaiset nuijamiehet petollisella lupauksella pakotettiin antautumaan Kenkäveronniemen pappilan pihalla. Nimen liittyminen Nuijasotaan selittyisi sillä, että kyseisessä taistelussa haluttiin vapautua raskaista veroista. Pihalta löytyy tänäkin päivänä taistelusta muistona, muistokivi. (Kenkävero 2010.)

Nimen on arveltu liittyvän myös lukkarin palkkaan. Papin oli annettava lukkarille vuosittain pari kenkiä ja villasukat, palkaksi tuomiokapitulin kirjeitten kuljettamisesta. (Kenkävero 2010)

Ensimmäisen kerran nimi muodossa ”Kengi wero” esiintyy vuodelta 1664 olevassa maantarkastuskirjassa. Nimi lienee tullut sanasta ”gingärd”. Sillä tarkoitettiin keski-ajalla verotavaroita, joita tietyn maa-alueen oli kannettava piispalle ja kuninkaalle. Suomennettuna maksusta käytettiin nimitystä ”kinkerivero”. (Kenkävero 2010)

4.3 Kenkäveron nykypäivä

Ravintola on suosittu niin yrityksien kuin yksityistenkin henkilöiden juhla- ja kokouspaikkana. Kahvila-ravintola palvelee asiakkaitaan päivittäin kello 10–18 sekä muuna aikana tilauksesta. Pappilan 200 asiakaspaikkaisen ravintolan tiloista voi valita itselleen miellyttävän paikan 6 erikokoisesta ja erillisestä huoneesta. Suurimpana yhtenäisenä tilana on pappilan sali, johon mahtuu noin 50 asiakasta. Kesällä asiakkaiden käytössä on myös terassi sekä tanssilava, jolloin asiakaspaikkoja on 400. Ravintolassa on A-oikeudet. (Kenkävero 2010.)

Noutopöytä palvelee asiakkaitaan joka päivä kello 11–16, vuoden ympäri. Tilauksesta ravintolasta on mahdollisuus saada myös erilaisia menukokonaisuuksia. Menuja löytyy

muun muassa 7-sortin kahvipöytä, juhlapöydät 1 ja 2 sekä erilaisia 3 ruokalajin kokonaisuuksia. Nimensä mukaan 7-sortin kahvipöytä sisältää seitsemää erisorttista leivonnaista, suolaista ja makeaa. Juhlapöytä 1 on tavanomaisempi ja halvempi menukokonaisuus, alkuruuista kakkuun. Juhlapöytä 2 on arvokkaampi niin raaka-aineiltaan kuin hinnallisestikin. Kokoustarjottavista löytyy suolaista ja makeaa vaihtoehtoa. Tilauksesta saa myös kolmen ruokalajin menukokonaisuuksia. (Kenkävero 2010.)

Kahvila palvelee myös ympäri vuoden jokaisena päivä kello 10–18. Tilauksesta ravintolaa on mahdollisuus käyttää erilaisiin yritys- tai perhejuhliin. Kesällä 2010 aloittanut leipomo toiminta Leivintuvassa, mahdollistaa tuoreen leivän ja leivonnaisten oston päivittäin. Vuonna 2011 aloittaa toimintansa myös rannantuntumaan nouseva Rantapaviljonki. Rantapaviljongissa on mahdollisuus viettää pienimuotoisia tapahtumia, muun muassa saunailtoja. (Kenkävero 2010.)

5 LÄHIRUOKA

Lähiruoka koetaan tutuksi ja turvalliseksi: tuottaja tunnetaan tai ainakin saadaan helposti selville. Lähiruoka on tuoretta, näin ollen lisäaineita ja pakkaamista tarvitaan vähemmän ja kuljetus- ja säilytysajat ovat lyhyempiä. Näihin seikkoihin pohjautuen ympäristö kuormittuu vähemmän ja mahdollistaa työtä alueen ihmisille. Lähiruoka voidaan nähdä ruuantuotantona ja -kulutuksena, joka käyttää hyödykseen oman alueen raaka-aineita ja tuotantopanoksia. Maantieteellisesti välimatkaa ei kannata ilmaista. (Martat 2010.)

Ravintola Kenkävero pyrkii raaka-ainevalinnoissaan suosimaan lähialueen tuottajia tai ainakin käyttämään Suomessa tuotettuja tuotteita. Pienien ja keskisuurten lähialueen tuottajien määrä on kasvanut viime vuosien aikana, ja heidän toimintakykynsä on parantunut. Tuottaja, joka pystyy vastaamaan kuluttajien toiveisiin ja tarpeisiin on nykymarkkinoilla vahvoilla. Esimerkiksi Ravintola Kenkäveron tavarantoimittajien on oltava luetettavia, raaka-aineita on toimitettava sovitusti ja sovittu määrä. Kun yhteistyö toimii, on molemmilla osapuolilla luottamus toiminnasta. (Kenkävero 2011.)

Mikkelin seudulla Mikkelin Vihannes on tukkuriliike, joka pyrkii solmimaan yhteistyösopimuksia erilaisten pienten- tai keskisuurten lähiruokatuottajien kanssa ja sitä

kautta toimittamaan tuotteita paikkakunnan ravintoloille ja muille toimijoille. (Kenkävero 2011.)

Ravintola Kenkäveron käyttämiksi lähialueen tuottajiksi voidaan laskea Hauhalan Hanhitila, Roinilan lihatila, Toivosen lihasavustamo, Savumaja K. Nevalainen, Polvijärven Herkku, Mikkelin kalaherkku, Kerimäen kalafile, Vavesaaren tila, Frans Eerikin tila, Virtasalmen viljatuote, Aten marja-aitta, Heikkilän yrttitila, Monzakka yms.(Kenkävero 2011.)

Hauhalan Hanhitila toimittaa nimensä mukaan hanhen lihaa, erilaisia hanhijalosteita sekä hanhen munia. Roinilan lihatilalta tulee lihat sekä erilaisia makkaroita. Savumaja K. Nevalainen toimittaa savustettuja tuotteita esimerkiksi savukalkkunaa sekä liha-leikkeitä. Toivosen lihasavustamolta Kenkävero käyttää erilaisia makkaroita. Polvijärven Herkku on tukkuri joka toimittaa lähialueen tuottajien tuotteita, Kenkäveroon heidän kauttaan tulee lammasta. Mikkelin kalaherkku ja Kerimäen kalafile toimittaa kalat sekä kalajalosteet. Vavesaaren tilalta tulee teet, myslit sekä mansikkamehu. Frans Eerikin tilalta tulee erilaiset hillot. Virtasalmen Viljatuotteelta tulee erilaiset jauhot, rouheet ja muut leivontaan käytettävät tuotteet. Aten Marja-Aitalta tulee marjoja ja sieniä. Heikkilän yrttitila on Kenkäverossa uusi tuottaja, sieltä tulee tällä hetkellä mausteita ja kokeilussa on yksittäin pakatut teet. Monzakka tuottaa erilaiset gluteenittomat tuotteet, makeat ja suolaiset.(Kenkävero 2011.)

6 TUOTEKEHITYS

Tuotekehityksen tarkoituksena on tuottaa yritykselle markkinakelpoisia tuotteita sekä karsia pois jo kilpailukykynsä menettäneitä tuotteita. Markkinakelpoisuudella tarkoitetaan tuotetta, jonka asiakas olisi valmis toistuvasti ostamaan sekä tuotteen myyminen tuottaa yritykselle hyötyä. Tuotekehityksenä voidaan pitää tuotteen vähäistä muutosta, oleellista muutosta, korvaamista uudella samankaltaisella tuotteella tai kokonaan uudenlaisen tuotteen kehittämistä. (Moisio 2000, 6.)

6.1 Tuotekehitysprosessi

Tuotekehitysprosessiksi luetaan kaikki tuotekehitystyön loogisesti ja ajallisesti etenevät eri vaiheet, joiden aikana ja avulla tuotetaan markkinoille tuote. Ensimmäisenä vaiheena voidaan pitää ideointivaihetta, ideointivaihe voidaan tehdä jo olemassa olevalle tuotteelle tai markkinoille kehitettävälle tuotteelle. Ideointivaiheessa asiakkaat ovat avain asemassa, tuotetta kehitetään asiakkailta tulleen palautteen pohjalta tai tuotetta kehitetään asiakkaiden tarpeiden pohjalta. Toimivien tuoteideoiden löytämiseksi tarvitaan tietoa sekä yrityksen sisältä että ulkopuolelta. Ideointivaiheeseen kannattaa ottaa mukaan kaiken ikäisiä, erialoilla työskenteleviä, toisilleen jopa tuntemattomia miehiä ja naisia. (Moisio 2000, 9.)

Toisena tuotekehitysprosessin vaiheena voidaan pitää esitutkimusvaihetta, tässä vaiheessa tuoteideaa tai parannusehdotusta ryhdytään tarkastelemaan ja arvioimaan yrityksen hyväksi. Tuotetta pyritään mahdollisimman tarkasti luonnehtimaan, kartoitetaan mahdolliset riskit ja pyritään vähentämään niitä, tuotantomahdollisuuksia selvittäminen sekä liiketoimintaedellytyksien kartoittaminen. Konkreettisimpana tuotoksesta voidaan tässä vaiheessa pitää tuotteen ominaisuuksille asetettavia yksilöityjä vaatimuksia. Ilmaistavia asioita ovat mm:

- Kohderyhmä ja käyttäjät
 - Välttämättömät ominaisuudet käyttäjän kannalta
 - Hinta/laatusuhde
 - Tuotteen käyttö
 - Aistinvaraiset laatuvaatimukset (ulkonäkö, haju, maku yms.)
 - Ravitsemukselliset näkökohdat
 - Käyttöturvallisuus
 - Säilyvyys
 - Markkinoinnissa korostettavat asiat
 - Tuotanto - ja valmistettavuusnäkökohdat
 - Pakkaukset ja muut jakeluketjun vaatimukset
 - Tuotteet erikoisominaisuudet
 - Sarja tai tuoteperhe
 - Ympäristön vaikutus tuotteeseen, tuotteen vaikutus ympäristöön.
- (Moisio 2000, 11.)

Vasta ensiarvoisen tärkeän esitutkimusvaiheen jälkeen kannattaa käynnistää varsinainen tuotekehitysprosessi, jos tuoteidea sopii osaksi yrityksen toiminta-ajatusta sekä on linjassa muiden jo olemassa olevien tuotteiden kanssa. (Moisio 2000, 11.)

Kolmantena vaiheena voidaan pitää varsinasta kehittämisvaihetta. Tuotekehittäessä uusia elintarvikkeita on tärkeää kehittää samanaikaisesti myös tuotantoa, pakkausta ja markkinointia, jotta koko paketti on valmis tuotteen tullessa markkinoille. (Moisio 2000,12.)

Koekeittäövaiheessa valitaan käytettävät raaka-aineet sekä kehitetään reseptit. Uusia raaka-aineita valittaessa on syytä kiinnittää huomiota seuraaviin asioihin: Lainsäädännölliset käyttömäärärajoitukset, laatukriteerit (jotta oma tuote on laadukasta), raaka-aineiden toimitusvarmuus, raaka-aineille tarvittavat varastointitilat ja – astiat sekä raaka-aineiden riittävä kiertonopeus. Tuotettaessa itse raaka-aineita on pystyttävä arvioimaan niiden laatua yhtä kriittisesti kuin muualla tuotetun. (Moisio 2000, 12.)

Neljäntenä vaiheena voidaan pitää tuotannon ja markkinoinnin valmistelua. Tuotannon valmistelussa tulee ottaa huomioon koko uuden tuotteen tarvitsemat raaka-aineet, valmistus menetelmät, osakokonaisuudet, komponenttien ostot, loppukokonpano. Näillä toimenpiteillä voidaan tarkoittaa yhteydenottoja raaka-aineita toimittaviin yhteistyökumppaneihin, kartoituksen uusien tuotantoon tarvittavien koneiden hankinnasta tai uusien tuotantolinjojen rakentamisesta tai muutoksesta, valmistukseen liittyvät omavalvonta päivitykset sekä pakkausmateriaalien suunnittelu. (Huttu-Hiltunen ym.1994, 36.)

Markkinoinnin valmistelussa tulisi ottaa huomioon tuotteen kohderyhmän kartoittaminen, kilpailutilanteen kartoitus, tuotteen mahdollisuudet kilpailussa, onko tarvetta tuotteen kampanjalle, erilaisten ilmoituksien suunnittelu, pakkaus- ja jakelukysymykset sekä mainontaan tarvittava budjetti. (Huttu-Hiltunen ym.1994, 37.)

Neljännessä vaiheessa voidaan myös järjestää tuotteen testaus ja koemarkkinointi. Tässä vaiheessa tuotetta voidaan koemaistattaa mahdollisimman todellisissa olosuhteissa valitulle koeryhmälle. Tässä vaiheessa saadaan palautetta, jonka pohjalta on mahdollisuus tehdä tarvittavat muutokset. (Huttu-Hiltunen ym.1994, 38.)

Viidennessä vaiheessa tuote tuodaan markkinoille eli lanseerataan. Tässä vaiheessa huomataan tuotteen markkinakelpoisuus, kilpailukyky sekä onnistuminen tuotteen kehittälyssä. Tuotekehitys voi onnistua tai sitten pahimmassa tapauksessa epäonnistua. (Huttu-Hiltunen ym.1994, 40-42.)

6.2 Oma tuotekehitykseni

Tuotekehitykseni alkuvaiheessa työstiittiin työnimellä Rovastin illallinen (Liite1) kulkenutta menukokonaisuutta, tämä kokonaisuus kuitenkin jätettiin pois sillä kokonaisuus olisi ollut liian samanlainen kuin jo Ravintola Kenkäverossa tarjolla olevat kokonaisuudet. Rovastin illallisen pohjalta suunnittelin uudenlaisen menukokonaisuuden sekä Ravintola Kenkäverolle uudenlaisen tarjoilumuodon.

Ravintola Kenkäveron asiakaskunta on melko vakiintunutta, mutta aina pyritään tuotekehittälyssä miellyttämään mahdollisimman monia, ikään tai sukupuoleen katsomatta. Menu suunnittelussa otin huomioon Ravintola Kenkäveron vakiintunutta asiakaskuntaa, yrityksiä sekä erilaisia yhteisöjä. Yritykset ja yhteisöt järjestävät Kenkäverossa paljon erilaisia juhlia, joten halusin tuottaa myös menukokonaisuuden, johon tilaajan ei tarvitse niin paljon miettiä, mitä asiakas mahdollisesti haluaisi. Ideoita menu suunnitteluun sain Ravintola Kenkäveron henkilökunnalta, menuun vaikutti paljon myös itse Pappilarakennus sekä sen ympärille rakentunut imago.

Suunnittelun ollessa siinä vaiheessa, että oli aika paneutua raaka-aineisiin sekä tuotteiden esille laittoon, tuli erityisesti ottaa huomioon Kenkäveroon tulleet asiakaspalautteet tarjolla olleista tuotteista, niin hyvät kuin kritiikkiäkin saaneet. Niin palautteen kuin Pappilan imagonkin pohjalta aloin rakentaa kokonaisuutta. Tuotevalintoihin vaikutti paljon myös jo Pappilassa olevat astiat, koneet, laitteet sekä muut resurssit.

Resptejä laatiessa huomioon oli otettava myös tavarantoimittajat, vuoden ympäri saatavat raaka-aineet, erityisruokavaliot sekä monipuolinen kokonaisuus. Piispan kes tien lanseeraus tulee tapahtumaan mahdollisimman pian. Koemaistatus tapahtui 17. Toukokuuta 2011.

7 RUOKALISTASUUNNITTELU

Ruokalistasuunnittelussa huomioon otettavia asioita ovat; tilaisuuden luonne, asiakasrakenne, henkilömäärä, raaka-aineet, kulinaariset ja tyyllilliset tekijät, aterianosien lukumäärä, kustannukset, keittiön kapasiteetti, tarjoilukalusto sekä muut samanaikaiset tilaisuudet. (Manninen 1997, 4.)

Tilaisuuden luonne ei tule ainakaan tässä vaiheessa vaikuttamaan opinnäytetyöni tekkoon. Opinnäytetyöstäni tulee kokonaisuus muiden Ravintola Kenkäveron menujen rinnalle, joten asiakkaan arvioitavaksi jää, kuinka menu soveltuu tilaisuuteensa. Aina-kin alustavasti Piispan kesti-menua pyritään myymään kokonaisuutena, juomineen.

Asiakasrakenteen olen suunnitellut perustuen Ravintola Kenkäverossa tällä hetkellä asioivien ikä rakenteen mukaan. Uskon menuni käyttäjäkuntaan, kuuluvan enemmän yrityksiä kuin yksityisiä henkilöitä. Erityisruokavalioihin varaudutaan ja raaka-aineet suunnitellaan asiakkaan ruokavalion puitteissa. Jokaisen erityisruokavaliota noudattavan asiakkaan tarpeisiin valmistaudutaan erikseen ja suunnitellaan oma kokonaisuus juuri hänelle sopivaksi. Ravintola Kenkäverossa pyritään valmistamaan kaikki tarjottavat vähälaktoosisina. Asiakkaan toiveiden mukaan menuja pyritään muuttamaan erityisruokavalioisille soveltuviksi. Menuja ei kuitenkaan muuteta niin, että niiden maut tai muu idea muuttuisi.

Henkilömäärät tulevat vaihtelevaan suuresti menussa, sillä asiakas voi valita menun pieneen tai suureen tilaisuuteensa. Pienimpänä tilaisuuden toteutus henkilömääränä pidetään kymmentä henkilöä, kymmenen henkilön mukaan tulee olemaan laskutus. Tilaisuuden henkilömäärät vaikuttavat tilaisuudessa tarvittavaan henkilökunnan määrään.

Raaka-aineet menuun pyritään valitsemaan niin, että niitä on saatavilla ympärivuoden ja käyttäen mahdollisimman paljon lähialueen tuottajia. Kaikkia raaka-aineita ei tietenkään pysty, eikä mielestäni tarvitsekaan käyttää tuoretuotteina. Käytettävistä raaka-aineista esimerkiksi karpaloa ei saa ympärivuoden tuoretuotteena, mutta maku pysyy samana pakastettuna kuin tuoreenakin tarjoiltavat marjat.

Kulinaariset ja tyyllilliset tekijät vaikuttavat menun kokonaisuuteen. On otettava huomioon makujen vaihtelevuus, kaikki ruuat eivät saa olla voimakkaita eivätkä myöskään laimeita. Sama raaka-aine ei saa toistua useaan otteeseen eri ruokalajeissa. Menusta on löydettävä myös väriä, joka luo houkuttelevuutta ateriakokonaisuuteen. Ruusta on löydettävä sävel/maku joka kantaa koko aterian.

Aterioiden lukumäärä on jaettu kolmeen. Alku ruuat ovat asiakkaiden pöydissä koko ruokailun ajan katettuna, pääruoka tuodaan lautasannoksina asiakkaalle, myös jälkiruoka tuodaan aterian päätteeksi asiakkaalle. Alkuruokia asiakkaat saavat siis syödä koko aterian ajan.

Raaka-aine ja henkilökuntakustannukset tullaan laskemaan osaksi menun hintaa. Asiakkaan ei tarvitse miettiä muita kuluja sillä kaikki tullaan hinnoittelemaan osaksi menun hintaa niin juomat, ruuat kuin muut kustannukset.

Keittiön kapasiteetti riittää menun tilanneiden asiakkaiden tarpeiden tyydyttämiseen. Keittiö pystyy ravitsemaan niin paljon asiakkaita kuin Ravintola Kenkäveroon kerralla mahtuu syömään. Henkilökunnan määrä ja työajat riippuvat asiakastilaisuuden henkilömäärästä sekä tilaisuuden ajankohdasta.

Tarjoilukalusto tullaan hankkimaan erikseen Piispan menuun soveltuvaksi. Aluksi uskon, että kalustoa hankitaan pienemmille tilauskannoille, mutta tarpeen mukaan kalustoa tulee voida kasvattaa. Tarjoilukaluston hankinta tulee ajankohtaiseksi Piispan kestin tullessa markkinoille ja menua myytyä asiakkaille.

Muut samanaikaiset tilaisuudet tulevat vaikuttamaan henkilökunnan määrään. Ravintola Kenkäveron asiakaskapasiteetti on noin sataviisikymmentä henkeä, joten tilaisuuksien päällekkäisyyksiin vaikuttaa asiakkaiden lukumäärä. Muualla kuin Ravintola Kenkäverossa järjestettävät tilaisuudet eivät tule vaikuttamaan menuun, sillä menua valmistetaan ainoastaan asiakkaan tilauksesta.

8 RUOKA JA VIINI

Christer Berensin sanoin ” Kun valitsee oikean viinin, aterian voi kokea nousevan korkeuksiin, ja juuri se tekee ruuan ja viinin yhdistelmästä niin tavattoman innostavan. ” (Berens 2005, 6.)

Kielemme tuntee vain neljä perusmakua: Makea, maistuu kielen kärjessä. Hapan, maistuu sivun takaosissa. Suolainen, maistuu kielen laidoilla. Katkera, maistuu kielen takaosassa. Voimme kuitenkin aistia viidennenkin maun, umamin, umami tarkoittaa ”hyvää”. (Berens 2005, 9.)

Makea ruoka ei tee viiniä lempeämmäksi, vaikka niin voisi luulla. Viini kohtaa ruuan makeuden omalla makeudellaan niin, että ne joko kumoavat toisensa tai vähentävät toisiaan, silloin viinin katkeruus tai happamuus lisääntyy. ”Nyrkkisääntönä” voidaan pitää; tarjottaessa ruokaa, jossa on makeutta, on viinissä oltava jäännös makeutta tai korkea alkoholipitoisuus. (Berens 2005, 10.)

Happamuus ruuassa vaimentaa viinin happamuutta, viini tuntuu silloin hedelmäisemmältä ja pehmeämmältä. Tärkeää onkin, että hapokkaan ruuan kanssa tarjotaan tarpeeksi hapokasta viiniä, muuten viini muuttuu latteaksi ja tylsäksi. Hapon hienona ominaisuutena on, että se nostaa esille ruuan makuja.” Nyrkkisääntönä” voidaan pitää varovaisuutta happamia viinejä tarjottaessa, sillä happamat viinit korostavat ruuan makua. Ruuan rasva vähentää viinin happamuutta. (Berens 2005, 10.)

Suola vaikuttaa viiniin myönteisesti. Suolaa on kuitenkin muistettava käyttää kohtuudella; niin voimakas kuin laimea suolan käyttö vaikuttaa viiniin kielteisesti. Voimakas viini vaatii ruualta suolaisuutta, pehmeä viini vaatii mahdollisimman vähän suolaa. Esimerkiksi tanniininen punaviini voi muuttua suolaisen lihan kanssa metalliseksi. (Berens 2005, 12.)

Viinin katkeruutta voimistaa ruuan katkeruus. Ruuan sisältäessä katkeruutta esim. vihannekset ja katkeroa sisältävät mausteet on viinien kanssa oltava erittäin varovainen, varsinkin tanniinisten viinien kanssa. Katkeroa sisältävän ruuan kanssa tulisi tarjota makeutta, hedelmällisyyttä sisältävää viiniä. (Berens 2005, 12.)

Jotta umamin ja viiniin yhteiselo onnistuisi, raaka-aineiden viides maku on vaimennettava. Umamin vaikutusta pehmentävät suola, rasva ja happo, kuten myös keittämien ja paistaminen. Umamia on luontaisesti monissa raaka-aineissa ja se parantaa makua, kuitenkin viini ja umami eivät sovi yhteen. Voimakkaimmin umamia esiintyy tuoreissa raaka-aineissa kuten vihanneksissa, sienissä, rasvaisessa kalassa, äyriäisissä, lihassa ja linnuissa. Kemiaalisesti umami on aminohappo nimeltään glutamiinihappo, glutamiinihapon suola natriumglutamaatti on yleinen aromivahvenne.

(Berens 2005, 13.)

Mausteet ja rasva voivat vaikuttaa makukokemukseen huomattavasti, vaikkakaan eivät ole perusmakuja. Voimakkaan mausteinen ruoka saa viinin maistumaan paljon happamalle, onnistuakseen viinin tulisikin sisältää jäännösmakeutta ja hapokkuutta. Voi, kerma ja marmoroidut pihvit sopivat nautittaviksi tanniinisten viinien kanssa, rasva sitoo viiniin terävät maut, nostaen sille hedelmälliset maut. Viini auttaa myös puhdistamaan suun rasvaisesta ruuasta. Kevyet ja lempeät viinit muuttuvat rasvaisten ruokien kanssa latteiksi ja tylsiksi. (Berens 2005, 16.)

Christer Berensin (Berens 2005,19.) mukaan viiniä voidaan pitää parempana ystävänä ruualle kuin toisin päin. Perusteluksi hän sanoo viinin voivan parantaa ruuan makua, mutta toisin päin ei toimi. Viinillä on ainutlaatuinen kyky nostaa esiin ruuan hyvä maku, lisäksi viini pystyy jopa täydentämään makua. Tähän voidaan pitää syyllisenä viinin hapokkuutta, hedelmällisyyttä sekä makeutta. Ruuan katkeruus ja makeus voivat laittaa viinin koville, silloin on parempi maistaa ensin viiniä.

Juha Mäkelän (2008.) Juomatarjoilu- ja viinitietous kurssilta saadun materiaalin mukaan ruokaa ja viiniä tulee pyrkiä yhdistämään seuraavasti.

Ruuan ominaisuus	Viiniltä vaadittava ominaisuus
Makeus	Viinin makeus/hedelmällisyys vähintään samalla tasolla
Hapokkuus	Viinin hapokkuus oltava vähintään samalla tasolla
Mausteisuus	Viinin mausteisuus oltava samantyylistä tai samalla tasolla kuin ruuassa
Tulusuus	Vaatii viiniltä makeutta/kypsää hedelmällisyyttä ja vähähappoisuutta
Raskaus	Vaatii viiniltä alkoholia ja raikkautta
Karvaus	Arvot oltava mahdollisimman kaukana toisistaan (paitsi, jos toista arvoa ei tarvitse huomioida = alle alakvartiilin)
Suolaisuus	Vaatii viiniltä hapokkuutta, makeutta tai tanniinia. Tilanteesta riippuen
Umami	Arvot oltava mahdollisimman kaukana toisistaan (paitsi, jos toista arvoa ei tarvitse huomioida = alle alakvartiilin)

(Mäkelä, 2008. Oppimateriaali.)

Piispan kesteihin on valittu viinit yhdessä Pekka Olkinuoran, Best Brans Sacandinavia Oy:stä kanssa. Pekka Olkinuora maahantuo Ranskasta viinejä, pieniä eriä tarkasti valikoituilta viinintuottajilta. Olkinuoran kanssa olemme moneen otteeseen maistelleet hänen toimittamia viinejään yhdessä valmistamani menukokonaisuuden kanssa. Olemme yhdessä päättäneet, mitä viinejä voimme tarjota missäkin vaiheessa Piispan kestiä. Viineistä on valikoitu sopivat koko menun kanssa, mutta asiakkaalle on kuitenkin jätetty valinnanvaraa.

AOC IROULÉGUY ANDERE D'ANSA 2009

Väri kirkas oljenkeltainen. Tuoksussa eksoottisten hedelmien ja kukkien aromeja.

Suussa antoisa ja hienostunut, sitrushedelmät hyvin esillä. Sopii kalaruokien ja vaalean lihan kanssa. Tarjoillaan 8 – 10 asteisena. (Olkinuora 2010.)

AOC MINERVOIS DOMAINE TOUR BOISÉE ROSÉ 2009

Kirkas, hieman lohenpunainen väri. Raikas tuoksu mukana kukkien aromeja. Suussa elegantti, pyöreä ja tasapainoinen roseeviini. Sopii hyvin kalan kanssa, mutta myös porsaspaistin sekä vasikan lihan kera nautittavaksi. Tarjoillaan 10 - 12 asteisena. (Olkinuora 2010.)

Viini ovat vaihtoehtoina alkuruuan kanssa. Aoc irouléguy andre d'ansa sopii myös lämpimänä vaihtoehtona olevan mallaskermamuikku-vaihtoehdon kanssa.

CHÂTEAU DE MARMORIÈRES CUVÉE LES AMANDIERS 2007 / 08

Kaunis ja syvä rubiininpunainen väri. Täyteläinen tuoksu, jossa selvästi esillä pienten punaisten marjojen aromeja ja mausteita. Miellyttävä ja pehmeä suussa, tanniinit erittäin pyöreät. Lakritsin aromit yhdistyvät miellyttävästi tummien marjojen aromeihin. Sopii erinomaisesti vaalean grillatun lihan sekä lihakastikkeiden kanssa nautittavaksi. Tarjoillaan 17 - 18 asteisena. (Olkinuora 2010.)

AOC IROULÉGUY DOMAINE DE MIGNABERRY ROUGE 05/06

Kypsytetty tammitynnyreissä. Väriltään purppuranpunainen, vivahteita graniitista. Kypsien marjojen ja orvokin tuoksut selvästi esillä. Suussa voimakas arominen, tasapainoinen, kypsät marjat ja vanilja nousevat esille. Sopii erinomaisesti riistan, punaisen ja hiillostetun lihan sekä juustojen kanssa. Tarjoillaan 16 - 17 asteisena. Parhaimmillaan 5 - 7 vuoden ikäisenä. (Olkinuora 2010.)

Viinit ovat vaihtoehtoja lämpimien ruokien seuraksi. Molemmat viinit sopivat liharuokien seuraksi.

AOC MUSCAT DE RIVESALTES CUVÉE PRESTIGE 2007

(sokeria 115 g/l)/

Kaunis kristallinen väri, kullan sävyä mukana. Tuoksuu kypsiltä rypäleiltä ja eksoottisilta hedelmiltä. Suussa tasapainoinen ja antoisa, kypsän viikunan, vaniljan ja sitrushedelmien aromit nousevat esille lopussa. Cuvée Prestige sopii erinomaisesti lämmitetyn vuohenjuuston, ankanmaksan sekä myös jälkiruokien kuten kuiva- ja hedelmäkakkujen sekä sorbetin ja jäätelön kanssa. Erinomainen aperitiivi. Tarjoillaan 9- 10 asteisena. (Olkinuora 2010.)

Valitsimme myös jälkiruuan kanssa sopivan viinin. Jälkiruuan ollessa itsessään makea on viinin oltava vielä makeampi.

Ranskassa on viineille asetettu laatuluokitukset. AOC- merkinnän saanut viini on valmistettu tarkkojen säädösten mukaan. AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) viinien osuus on noin 35 % koko Ranskan viinintuotannosta. (Fishfood 2011)

Vaatimukset saattavat vaihdella eri alueilla mutta seuraavat osa-alueet ovat määriteltäviä:

- Tuotantoalue- rajattu alue tietyllä maaperällä.
- Sallitut rypälelajikkeet - Lajikkeen tulee olla tyypillinen ja perinteinen kyseiselle alueelle.
- Viinin viljely – Köynnöksien etäisyydet, leikkaamiset ja sitomiset säädetty joka alueella erikseen.
- Maksimaaliset satomäärät hehtaarilla
- Vinifikaatiomenetelmät, kuinka viini tehdään ja varastoidaan.
- Minimi alkoholinosuus

(Fishfood 2011.)

9 KATE- JA KUSTANNUSLASKELMAT, HINNOITTELU

Laskettaessa tuotteelle hintaa on huomioon otettava monta eri tekijää. Viranomaiset määrittelevät ja muodostavat erilaiset säännökset. Huomioon on otettava myös, missä myydään, kenelle myydään ja mitä myydään. On otettava myös huomioon tuotteen valmistukseen käytettävät resurssit ja raaka-ainehinnat.

9.1 Arvonlisävero

Tavarahan tai palvelun myyntihintaan myyjä sisällyttää arvonlisäveron. Kuluttajan maksettavaksi arvonlisävero on tarkoitettu, yrityksen ostaessa toiselta yritykseltä arvonlisäverollisen tuotteen tai palvelun on arvonlisäverollisen yrityksen mahdollisuus vähentää vero verotuksessa. (Aravuori Oy 2011.)

Yleinen arvonlisävero nousi yhdellä prosenttiyksiköllä 23 prosenttiin ja elintarvikkeiden ja rehujen arvonlisävero vastaavasti 13 prosenttiin 1.7.2010 alkaen. Kirjojen, lääkkeiden, liikunta- tai kulttuuripalveluiden arvonlisävero nousi myös 9 prosenttiin. Ravintola- ja ateriapalveluiden alv laski 22 %:sta 13 %:iin. (Verohallinto 2010.)

Arvonlisäverollinen hinta lasketaan seuraavanlaisesti:

$$\text{arvonlisäveroton hinta} \times \text{arvonlisäveron kerroin} = \text{Arvonlisäverollinen hinta}$$

Vastaavasti arvonlisäverollisesta hinnasta arvonlisäveroton saadaan seuraavanlaisella kaavalla:

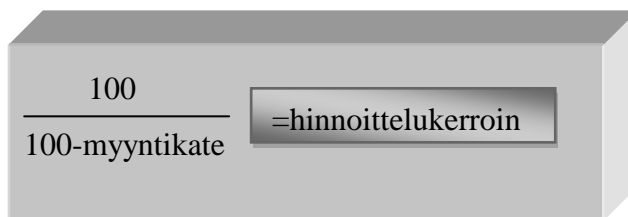
$$\text{arvonlisäverollinen hinta} / \text{arvonlisäveron kerroin} = \text{Arvonlisäveroton hinta}$$

(Verohallinto 2010.)

9.2 Hinnoittelun periaatteet

Katelaskennan avulla voidaan tarkkailla yrityksen kannattavuutta. Kustannuksien ja tuottojen erotus merkitsee kannattavuutta, ravintola-alalla kastetuotto merkitsee raaka-aineiden ja myyntituoton väliin jäävää summaa.

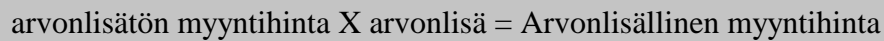
Hinnoittelukertoimella lasketaan tuotteen myyntihinta. Laskemisen mahdollistamiseksi on tiedettävä tuotteen ostohinta sekä haluttu myyntikatetavoite. Hinnoittelukerroin voi vaihdella kateprosenttitavoitteen mukaan.



$$\frac{100}{100\text{-myyntikate}} = \text{hinnoittelukerroin}$$



$$\text{arvonlisätön raaka-ainehinta} \times \text{hinnoittelukerroin} = \text{Arvonlisätön myyntihinta}$$



$$\text{arvonlisätön myyntihinta} \times \text{arvonlisä} = \text{Arvonlisällinen myyntihinta}$$

(Tampereen Yliopisto 2011.)

9.3 Kestin hinnoittelu

Kestin hinnoittelu on hoidettu Ravintola Kenkäverossa. En julkaise tietoja, koska Ravintola Kenkävero haluaa pitää katelaskelmansa, kertoimet ja raaka-ainehintansa salassa.

Tuotteen myynnistä on saatava niin paljon rahaa, että valmistukseen kulutetut kustannukset saadaan katettua ja yritykselle jää vielä voittoa. Näin yritystoiminta on kannat-

tavaa ja tulevaisuus on turvatumpaa. Katelaskennat ja hinnoittelukertoimet kannattaa tarkistaa tietyin väliajoin, jotta tuotanto pysyisi plussanpuolella. (Kenkävero 2011.)

10 PIISPAN KESTIT

10.1 Taustaa piispan kestitä

Piispan kestit – menu tulee olemaan tilauksesta kaikkien saatavilla Ravintola Kenkäverossa. Erityisesti menua aletaan myydä erilaisille yrityksille ja yhteisöille, mutta myös yksityiset henkilöt voivat halutessaan valita kestit ruokavaihtoehtokseen. Piispan kesti-idea sai alkunsa Ravintola Kenkäverosta, he halusivat kokonaisuuden, joka eroaa muista ravintolassa jo olevista menuista. Piispan kestit tulee olemaan erilainen menukokonaisuus, niin tarjoilutavaltaan kuin sisällöltäänkin.

10.2 Tuotekehitystyön alkutilanne

Opinnäytetyöni alkutilanne oli tuottaa Ravintola Kenkäverolle uusi menukokonaisuus. Ensimmäinen toimeksiantoni oli tuottaa ravintolalle menukokonaisuus, joka sisältää juomat, alkumaljan, viinit, oluet yms. Kehitysvaiheessa syntyi uusia ideoita ja lopullinen versio on näiden kaikkien sovitelma.

Alkuperäisen toimeksiannon antoi ravintolapääällikkö Virpi Tesarczyk, siitä suunnitelmasta on kaikki saanut alkunsa. Ravintola Kenkäveron toiveena menun suhteen oli juomien sisältyminen menuun, uusi tarjoilutapa sekä laadultaan pappilaan soveltuva uusia tuotteita sisältävä kokonaisuus. Tapaamisia toimeksiantajani kanssa on ollut paljon ja aina on tullut uusia ideoita, kaikkia ei ole toteutettu.

Aluksi toimeksianto vaikutti helpolle, mutta ruokatuotteiden valitseminen monen asian vaikuttaessa menukokonaisuuteen olikin haastavaa. Tuotteiden suunnittelussa tuli ottaa huomioon Pappilan imago, perinteiden kunnioittaminen, suomalaiset raaka-aineet ja ruokaperinteet, mutta kuitenkin tuotteiden tuli olla juhlallisia. Perinteisiä tuotteita ei ravintolassa toivota käytettävän, mutta ruuan tulisi kuitenkin olla perinteistä, siinä vasta oli tehtävä ratkaistavaksi.

Ravintola Kenkäveron noutopöydät sekä juhlamenut koostuvat alku- pää- ja jälkiruuista. Alku- ja pääruuista löytyy aina kala-, kasvis- ja lihavaihtoehto ja niin päätin että myös suunnittelemastani menusta tuli kaikki kolme vaihtoehtoa löytyä. Selvää oli myös se, että tulisin suunnittelemaan menukokonaisuuden enkä yksittäisiä a'la carte-annoksia. Kenkäveron myydyimmät tuotteet ovat juuri noutopöydät sekä muut menukokonaisuudet.

10.3 Kestin kehittäminen ja ideointi

Uuden menukokonaisuuden alkuvaiheessa on otettava huomioon kohderyhmä, jolle menua aletaan suunnitella, suunnitteluni keskittyi juhlallisuuteen. Piispan kestin kehittämisen ensimmäinen versio, oli nimeltään Rovastin illallinen. Illallinen sana jätettiin pois, koska mielestämme menua voi tarjota asiakkaille muulloinkin kuin illallisena. Liitteestä 1 on Rovastin illallisen menu, josta on alkunsa saanut myös piispan kestimenu. Rovastin illallinen oli tarkoitus järjestää noutopöytätarjoiluna. Noutopöytä unohdettiin kuitenkin aika pian, sillä suurin osa Pappilan menuista tarjoillaan noutopöytänä ja kuitenkin halusimme toteuttaa jotain uutta. Tarjoilumuodoksi muotoutui aika nopeasti osittain valmiiksi pöytiin katettu alkuruoka, sekä pöytiin tarjoiltava pääruoka ja jälkiruoka.

Raaka-aineita valittaessa tuli huomioon ottaa Pappilan ideologia eli käyttää mahdollisuuksien mukaan oman alueen tuottajia, raaka-aineiden tulee olla kotimaisia sekä tuotteen toteutus tulee olla mahdollisimman kotimainen.

Piispan kestit tarjoillaan asiakkaille osittain valmiiksi katettuna pöytään, osittain tarjoiltavina annoksina. Alkuun tarjoillaan alkumalja, jonka pohjana on käytetty karpaloa. Karpalo on kuulunut keskeisenä osana Pappilan raaka-aineisiin jo useamman vuoden. Karpalon käyttäminen oli alusta saakka mukana menussa, halusin kuitenkin käyttää karpaloa Pappilalle uudella tavalla.

Katettuihin pöytiin tarjoillaan valmiiksi kylmäsavuhaukea sitruunaisella sydämellä, loimutettua Puumalan-lohta, marinoituja suppilovahveroita, täytettyjä perunarieskarullia, Pappilan lihapatéeta karpalovaahdolla, perunasalaattia, omenaista vihersalaattia

sekä Pappilan salaattikastiketta. Kaikki tuotteet katetaan niin, että astiasta riittää jälle - kahdeksalle hengelle. Pitkään pöytään katettaessa on pöytään katettu monta pientä astiaa niin, ettei asiakkaiden tarvitse tarjoilla tuotteita toisilleen vaan kaikki vadit ja tuotteet ovat kaikkien käden ulottuvilla.

Suunnitteluvaiheen alusta saakka oli selvää, että kestit tulee sisältämään liha- kala- ja kasvisvaihtoehtoja. Lihassa päädyin pappilan itse kehittämään lihapateeseen ja sen kanssa halusin tarjota karpaloa. Halusin kuitenkin uuden koostumuksen, joten päädyn vaahtoon. Vaahto sopikin karpalon sekä lihapateen kanssa hyvin yhteen. Kalavaihtoehtoisissa halusin tuoda lähialuetta esiin, joten valitsin tarjottavaksi Puumalan alueen loimulohta. Loimutus valikoitui, koska pappilassa ei ole ennen ollut loimutettua lohta ja koska katsoin loimutuksen olevan perinteistä kalan valmistamista. Kylmäsavuhauki valikoitui listoille, koska halusin tuoda lohien vastapainoksi jotain, ei niin tavallista tai käytettyä. Kylmäsavuhauki oli jo aiemmin Kenkäveron menuissa osoittautunut hyväksi vaihtoehtoksi.

Kasvisvaihtoehtoisista ja salaateista tiesin mitä haluaisin menuun sisällyttää. Kenkäveron valikoimiin kuuluu perunarieska, halusin saada sen osaksi menua. Halusin saada rieskan uuteen muotoon ja käyttötarkoitukseen kuin perinteinen lituskainen rieska. Marinoituihin suppilovahveroihin päädyin saatuaani maistaa todella hyviä marinoituja suppilovahveroita ja koska mielestäni sienet kuuluvat menuun. Kenkäverossa pyritään käyttämään mahdollisimman monipuolisesti kotimaisia sienilajikkeita. Perunasalaatti oli aivan ehdoton vaihtoehto, joka mielestäni sopii mainiosti pappilaan. Halusin kuitenkin muunnella perusohjetta ja lopulta syntyi mielenkiintoinen yhtälö. Omenainen vihersalaatti sai alkunsa, kun sain kuulla ravintolapäällikkö Virpi Tesarczykiltä ,että eräs papeista oli tuonut omenan Itä-Suomeen. Omenan käyttö oli menussani varmaa ja päätin kokeilla sitä marinoituna salaatissa. Pappilan oma kehittämä salaattikastike oli varma ja ehdoton valinta osaksi menua.

Pääruoka tarjoillaan lautasannoksina pöytiin asiakaan valmiiksi valitsemasta pääraaka-aineesta. Asiakkaalle on tilausvaiheessa annettu kolme erilaista menukokonaisuutta; 1. vaihtoehtona Roinilan tilan paistia, yrtti-kermakastikkeella, kasvisröstiä ja kutunjuus- toperunoita, 2.vaihtoehtona Hauhalan tilan hanhea, appelsiinikastikkeella, gratinoitua

juurespaistosta sekä yrttipperunoita ja 3.vaihtoehtona mallaskermamuikkuja, hunajaisia kasviksia sekä Duchesseperunoita.

Kestin suunnittelun alkuvaiheessa oli selvää, että lämpimiä ruokavaihtoehtoja tulisi olemaan kolme, liha- lintu- sekä kalavaihtoehto. Lihaa ajatellessa mieleen tuli Roinilan tilan hyvännäköiset ja -makuiset lihat. Roinila oli siis varma valinta lihan toimittajaksi. Kastikkeeksi muotoutui yrtti-kermakastike, kermaa pitää aina olla ja tällä hetkellä yrtit ovat kovassa käytössä. Kasvislisukkeeksi halusin jotain muuta kuin tavallista gratiinia, koska liha oli jo varma valinta niin kasviksen tuli olla jotain muuta kuin tavallista pappilassa. Aikani etsittyä erilaisia vaihtoehtoja, päädyin röstiin, joka näytti myös annoksessa hyvälle ja erityisesti maistui. Höyrytetty peruna ei tullut kuuloonkaan tässä menussa, joten erilainen valmistustapa jokaiseen annokseen oli ehdoton vaihtoehto. Lihan kanssa voimakkaimpana perunana kutunjuustoperunat, hanhen kanssa makua antamassa yrttipperunat ja mallaskermamuikkujen kanssa neutralisoivat duchesseperunat.

Lintuvaihtoehtoa ajatellessa kana tai kalkkuna ei kuulostanut yhtä juhlalliselle ja erityiselle kuin hanhi. Hauhalan hanhitila kun jo valmiiksi kuului Kenkäveron tavarantoimittajiin. Kastiketta miettiessäni silmiini osui erilaiset appelsiiniset reseptit, raikas appelsiini sopisi varmasti maultaan miedon hanhen lisukkeeksi. Kalavaihtoehdoksi en halunnut perinteisiä lämpimänä tarjottavia lohia tai kuhia. Mieleeni muistui Kenkäverossa aikaisimmissa menuissa käytetyt mallaskermamuikut. Reseptiä muokattiin hie-
man lautasannokseksi soveltuvaksi. Hunajaiset kasvikset tasapainottavat voimak-
kaiden mallaskermamuikkujen sekä melko neutraalin duchesseperunan välillä.

Ruokien kanssa tarjoillaan myös punaviiniä, valkoviiniä, Pappilan olutta sekä tietenkin vettä. Viinit on valittu erikseen menuun soveltuviksi yhdessä Pekka Olkinuoran kanssa. Viinit on valittu jokaiselle kolmelle pääruualle soveltuvaksi, jokaisella vaihtoehdolla on niihin parhaiten soveltuva vaihtoehto. Oluena tarjoillaan Saimaan Panimon tuottamaa Pappilan olutta. Pappilan olut on Ravintola Kenkäverolle pullotettavaa omaa olutta, omalla pappilan etiketillä.

Jälkiruoka tarjoillaan myös pöytiin lautasannoksina. Lautaselta löytyy Tyrni-
valkosuklaaleivos sekä karamellisoidut pähkinät, kahvilla tai Pappilan haudutetulla yrttiteellä. Valkosuklaa-tyrnileivos kruunaa koko menun, makujen vaihtelut huipentu-

vat suussa sulavaan leivokseen. Valkosuklaan makea ja pehmeä maku yhdistettynä tyrnin voimakkaaseen ja hieman kirpeään makuun ovat hyvä kokonaisuuden lopetus. Karamellisoidut pähkinät antavat lisä makeutta, makeaa kaipaaville asiakkaille. Pelkkä kahvi olisi ollut lopetukseen liian tavallinen, joten päätin maustaa sitä vaniljalla. Tarjolla on myös Pappilan haudutettua yrttiteetä.

10.4 Koepöytä piispan kestistä

Koepöytä Piispan kestistä järjestettiin 17. toukokuuta 2011. Kestiin osallistui Taito Itä-Suomen Toiminnanjohtaja Anne Ossi, Ravintola Kenkäveron ravintolapäällikkö Virpi Tesarczyk sekä Ravintola Kenkäveron keittiömestari Anniina Laaksonen. Kestin koepöytä katettiin Ravintola Kenkäverossa kutsuttuun lastenhuoneeseen. Koepöytä katettiin hopeisilla ruokailuvälineillä ja tarvittavilla lasseilla. Koepöydässä emme kuitenkaan enää maistelleet viinejä.

Koe pöydässä maisteltiin kokonaisuutta, tulisiko jotain muuttaa jotta kokonaisuus maistuisi yhtenäiselle. Päätettiin myös alkuruokien tarjoamisesta erilaisista lasseista, jokaiselle asiakkaalle vartaan yksi lasi jokaista raaka-ainetta. Pääruokien ja jälkiruuan suhteen ei tehty muutoksia.



Hahmottelua mahdollisesta uudesta alkuruokien esillelaitosta.

Alkuruokien mahdollisessa uudessa tarjoilumuodossa, suurinosa tuotteista annostellaan valmiiksi lasiin, asiakkaan on helppo ottaa tuote omalle lautaselle. Tuotteiden

ottaminen on tehtävä asiakkaalle mahdollisimman helpoksi. Koepöydässä ottaessamme pöydän keskeltä tuotteita huomasimme monta erilaista asiaa, jota en ollut tullut ottaneeksi huomioon. Esimerkkinä voisin sanoa olevan mielikuvan jossa nainen juhla-vaateissa, koruissaan koukkii keskeltä itselleen ruokaa. Hiha tai muu asiakkaan asuste voi mahdollisesti sotkeentua pöydän tarjottavissa. Koepöytävaiheessa päätimme ottaa alkuruuista kanakääröt sekä niiden kanssa tarjoiltavan mustaherukkahyytelön pois. Kääröt eivät nimellisesti eivätkä maullisesti sopineet kokonaisuuteen. Kylmäsavuhau-en sitruunaisella sydämellä, päätimme tarjota paahdetun, omassa leivintuvassa leivotun ruisleivän päältä. Perunarieskarullan muotoon Taito Itä-Suomen toiminnanjohtaja Anne Ossi kiinnitti myös huomiota. Päätimme tarjota perunarieskarullan leveämmäksi rullattuna sekä ohuemmaksi leikattuna.

10.5 Piispan kestin palaute ja arviointi

Olen saanut Piispan kestiä kehitellessäni maistattamalla sekä hyvää palautetta kuin kehitysehdotuksia. Kaikki palaute on otettu huomioon, kehitystä vaativia tuotteita on kehitetty eteenpäin ja kiitosta saaneet on pidetty mukana. Piispan kestiä olen maistattanut Taito Itä-Suomi ry henkilökunnalla. Maistiaisia antaessani en aina ole kertonut heti, mistä tuotekehityksestä on kyse. Ravintola Kenkäverossa on yleensä aina meillä monenlaista tuotekehitystä yhtä aikaa. Maistatuksesta olen saanut heti palautteen suullisesti. Mikkelin Ammattikorkeakoululla järjestetyssä opinnäytetyöni esitysseminaarissa sain positiivista palautetta tuotekehityksestäni, luvattiin jopa koota ryhmä kasaan ja tulla maistelemaan tuotostani.

11 POHDINTAA

Opinnäytetyötä oli erittäin mielenkiintoista tehdä, vaikka joihinkin asioihin ei helposti löytynyt oppimateriaalia saati kirjoitettavaa. Olen tehnyt opinnäytetyötäni kaiken kaikkiaan noin kaksi vuotta, suurimman osan työn ohella. Välillä työtä sai vietyä paljon eteenpäin, kun taas välillä tuntui, ettei ole moneen kuukauteen edes pystynyt ajattelemaan koko asiaa. Nyt olen tyytyväinen aikaansaannokseeni ja toivon Piispan kestin löytävän asiakaskuntansa ja paikkansa edes jossain muodossa Ravintola Kenkäveron valikoimassa. Näin jälkikäteen ajatellen olisi ollut huomattavasti helpompaa, jos

opinnäytetyön olisi tehnyt heti silloin kun se oli mahdollista. Parempi myöhään kuin ei milloinkaan.

Menukokonaisuuden aloittaminen tuntui aluksi mahdottomalle. Kuitenkin kun pohjan sai tehtyä, niin siitä oli sitten helpompi lähteä tuotteita ja kokonaisuutta muuttelemaan. Erityisesti olen kiitollinen saamastani palautteesta, niiden pohjalta oli helppo lähteä jatkamaan työtä

11.1 Tuotekehitys

Tuotekehitykseen olen tyytyväinen ja olen huomannut, että joitakin asioita on jo alettu käyttää Ravintola Kenkäveron muissa menuissa. En niin kovin paljoa muuttanut Ravintola Kenkäveron valikoimaa muista jo tarjolla olevista menuista. Kuitenkin Piispan kestit on jotain uutta, mutta ei kuitenkaan liian erilaista. Tuotekehitykseeni olen erittäin tyytyväinen, sillä tuotteet soveltuvat ravintola Kenkäveron valikoimaan hyvin. Olen saanut paljon positiivista palautetta, joka on erittäin mieltä lämmittävää.

Tuotekehitys aika oli erittäin raskasta, koska työskentelen ravintola Kenkäverossa ja vuoden aikana on ollut paljon muitakin tuotekehityksiä. Etenkin uuden Rantapaviljongin saunamenun suunnittelu ja kehittäminen yhdessä Sikke Sumarin kanssa on ollut resursseja vievää.

11.2 Parannusehdotukset

Jos nyt pitäisi sanoa jotain parannettavaa, niin en osaisi. Olen erittäin tyytyväinen kehittämääni menuun. Piispan kestitien menukokonaisuutta on paranneltu prosessin edetessä. Koko prosessin alkutilanteessa työstimme Rovastin illallista, josta lopulta päädyimme muokattuun Piispan kestiin.

Jos parannettavaa pitäisi mainita niin aikataulutukseni, prosessi venyi aivan liian pitkäksi. Opinnäytetyöprosessi pitäisi aloittaa heti mahdollisimman pian, opintojen ollessa loppuillaan. Minä esimerkiksi pääsin töihin heti opintojeni jälkeen, huomattavasti helpompaa olisi ollut jos lopputyö olisi hoidettu kunnialla loppuun aikanaan.

11.3 Toimeksiantaja

Työn toimeksiantajan kanssa olen ollut tekemisissä päivittäin, mutta Piispan kestästä emme aina ole keskustelleet. Ravintola Kenkävero on antanut paljon tukea ja neuvoja prosessin aikana. Erityisen kiitollinen olen Ravintola Kenkäveron henkilökunnalle rakentavasta palautteesta, jota olen heiltä saanut. Palautteen pohjalta oli paljon helpompi lähteä kehittämään tuotetta eteenpäin.

LÄHTEET

Berens, Christer 2005, suom.Kiuru Veijo. Ruokaa ja viiniä. Helsinki: Otava.

Etelä-Savon Seutukaavaliitto 1984, Etelä-Savon rakennusperintö.s.119.

Huttu-Hiltunen Esko, Koivumäki Sinikka ja Luhtala Markus, 1994. Elintarvikeyrityksen tuotekehitysprosessi. Seinäjoki: Helsingin Yliopisto maaseudun tutkimus- ja koulutuskeskus Seinäjoki.

Kalaruokaverkko WWW-sivut. AOC Luokitus

<http://www.fishfood.fi/index.php?pageid=1134&aid=1139&lang=fi>

Luettu 19.5.2011. Ei päivitystietoja

Karjalainen, Pirkko 1991. Elämää Kenkäverossa kevennetty historiikki. Mikkeli: Mikkelin käsi- ja taideteollisuus.

Kenkävero 2010. Yhdistyksen WWW-sivut.

<http://www.kenkavero.fi/>

Luettu 30.09.2010. Ei päivitystietoja.

Kirjanpito toimisto Aravuori Oy WWW-sivut. Arvolisävero

<http://www.aravuorikirjanpito.fi/www/page.php?cat=10>

Luettu 6.5.2011. Ei päivitystietoja.

Manninen, Jaana 1997. Juhla- ja edustustarjoilu. Keuruu: Otavan kirjapaino.

Martat 2010. Yhdistyksen WWW-sivut.

http://www.martat.fi/neuvot_arkeen/ruoka/ekokokki/lahiruoka/

Luettu 29.09.2010. Ei päivitystietoja.

Moisio, Simo 2000. Luonnontuoteyrittäjän tuotekehitys ja lainsäädäntö.

Suomussalmi: Arktiset aromit, 2000.

Mäkelä, Juha 2008. Juomatarjoilu- ja viinitietous opintojakso. Luentomateriaali, ruuan ja viinin yhdistäminen. Mikkeli Ammattikorkeakoulu, 2008.

Olkinuora, Pekka. 2009-2010. Best Brands Scandinavia Oy. Henkilökohtainen tiedonanto.

Simola, Saara 2011. Kuvamateriaali. 17.5.2011. Restonomiopiskelija. Mikkelin ammattikorkeakoulu.

Tampereen yliopisto WWW-sivut. Ravintolan annoskortti
<http://www.cs.uta.fi/ipoppla/www/ipoppla03/arlulaskutus.html>
Luettu 6.5.2011. Ei päivitystietoja.

Tampereen yliopisto WWW-sivut. Hinnoittelukerroin
<http://www.cs.uta.fi/ipoppla/www/ipoppla03/arlulindex.html>
Luettu 12.5.2011. Ei päivitystietoja.

Wikipedia WWW-sivut. Kannattavuus
<http://fi.wikipedia.org/wiki/Kannattavuus>
Luettu 22.5.2011. Päivitetty 13.3.2011.

ROVASTIN ILLALLINEN

Alkumalja

Tilliperunoita

Pappilan silliä, sipulihunnulla

Kylmäsavuhaukea, sitruunaisella kastikkeella

Loimutettua Puumalan-lohta

Kasvisterriini

Marinoidut herkkusienet ja oliivit

Vihannessa

Täytetyt kananmunat

Villisikapatee, karpalohyytelö

(riistapatee+portviinihyytelö)

Kanakääröt, mustaherukkahyytelö

Lihalautanen

Hedelmäinen vihersalaatti

Juustosalaatti

Perunasalaatti

ja

Pappilan salaattikastiketta

Roinilan tilan paistia, yrtti-kermakastikkeella

Hunajaisia kasviksia

Kutunjuustoperunoita

Uunijuustoa

ja

Hillainen siirappi

Karamellisoidut pähkinät

Pappilan haudutettu Yrttitee

Vaniljakahvi

Ruisleipä

Leivintuvan leipä

Kirnuvoi

Yrttilevite

Vesi

Viinit (VV tai PV)

Pappilanolut

PIISPAN KESTIT

Alkumalja

Pöytiin katettuna

Kylmäsavuhaukea, sitruunaisella sydämellä

Loimutettua Puumalan-lohta

**

Marinoitua suppilovahverot

Täytetyt perunarieskarullat

**

Pappilan lihapatèe, karpalovaahdo

**

Perunasalaatti

Omenainen vihersalaatti

ja

Pappilan salaattikastiketta

Pääruoka pöytiin tarjoiltuna

Roinilan tilan paistia, yrtti-kermakastikkeella

Kasvisröstiä

Kutunjuustoperunoita

Tai

Hauhalan tilan hanhea, appelsiinikastikkeella

Gratinoitua juurespaistosta

Yrttiperunoita

Tai

Mallaskermamuikkuja

Hunajaisia kasviksia

Duchesseperunaa

Pöytiin tarjoiltuna

Tyrni-valkosuklaaleivos

Karamellisoidut pähkinät

Pappilan haudutettu Yrttitee

Vaniljakahvi

Vesi

Valkoviini

Punaviini

Pappilanolut

Laatija	Päiväys	Komponentin nimi
Saara Simola		Sitruunasydän (kylmäsavuhauelle)

ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
0,000	kg		0,200	kg	Maustamaton tuorejuusto		0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg	Suola		0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg	Valkopippuri		0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg	Sitruunan raastettu kuori		0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg	Sitruunan mehu		0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €

Raaka-aineita	0,000	kg	100 %
Kypsennyshävikki	0,000	kg	
Valmista	0,000	kg	100,00 %
Annoskoko		kg	
Annoksia		kpl	

Raaka-ainehinta yhteensä	0,00
Valmiin tuotteen kilohinta	
Yhden annoksen hinta	

Valmistusohje
Raasta ja valuta huolellisesti pesty sitruuna. Sekoita aineet keskenään. Anna maustua.
Laita täytettä kylmäsavuhauen päälle ja käännä rullaksi, riippuen hauen palakoosta. Kylmäsavuhauki on valmistuote kalantoimittajaltamme.

[illegible]

Raaka-ainehinta yhteensä	0,00
Valmiin tuotteen kilohinta	
Yhden annoksen hinta	

Valmistusohje
Sekoita ainekset keskenään ja keitä hiljalleen noin puolituntia.

Laatija	Päiväys	Komponentin nimi
		Täytetyt Perunarieskarullat

ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
0,000	kg			kg	Vesi		0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg	Perunahiutale		0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg	Margariini		0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg	Suola		0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg	Vehnäjauho		0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg	Suola		0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg	Valkopippuri		0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg	Paprika punainen		0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg	Rucola		0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg	Persilja		0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg	Maustamaton tuorejuusto		0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €

Raaka-aineita	0,000	kg	100 %
Kypsennyshävikki	0,000	kg	
Valmista	0,000	kg	100,00 %
Annoskoko		kg	
Annoksia		kpl	

Raaka-ainehinta yhteensä	0,00
Valmiin tuotteen kilohinta	
Yhden annoksen hinta	

Valmistusohje:
Valmista perunarieskat: Mittaa vesi, lisää perunahiutaleet, margariini ja suola sekoita 5 minuuttia. Lisää vehnäjauho. Kauli suorakaiteen muotoiseksi isoksi levyksi.175 asteessa noin 15 minuuttia.
Valmista täyte: Kuutioi paprika pieneksi, pienennä myös rucola ja persilja. Sekoita kaikki ainekset keskenään tasaiseksi massaksi
Anna perunarieskojen jäähtyä. Levitä massa ja rullaa isoja rullia ja leikkaa kapeiksi siivuiksi.

Laatija	Päiväys	Komponentin nimi
		Pappilan lihapatee

ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
0,000	kg			kg	Porsaan niska		0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg	Nauta-sikajauheliha		0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg	Suola		0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg	Demi-glacé		0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €

Raaka-aineita	0,000	kg	100 %
Kypsennyshävikki	0,000	kg	
Valmista	0,000	kg	100,00 %
Annoskoko		kg	
Annoksia		kpl	

Raaka-ainehinta yhteensä	0,00
Valmiin tuotteen kilohinta	
Yhden annoksen hinta	

Valmistusohje
Kuuttoi Porsaan niska paloiksi. Täytä astia niin että lihat peittyvän vedestä. Kypsennä höyryssä 100 asteessa noin tunti. Siirrä lämpökaappiin 75 asteeseen, anna hautua yön yli. Valuta liemi pois, lisää jauheliha, suola ja Demi-galce. Sekoita ja annostele vuokiin. Paista höyryssä 100 asteessa noin 60 minuuttia.

Laatija	Päiväys	Komponentin nimi
		Karpalovaaho

ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
0,000	kg			kg	Hillosokeri		0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg	Karpalo		0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg	Tomusokeri		0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg	Vispikermä		0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €

Raaka-aineita	0,000	kg	100 %
Kypsennyshävikki	0,000	kg	
Valmista	0,000	kg	100,00 %
Annoskoko		kg	
Annoksia		kpl	

Raaka-ainehinta yhteensä	0,00
Valmiin tuotteen kilohinta	
Yhden annoksen hinta	

[illegible]

Laatija	Päiväys	Komponentin nimi
		Perunasalaatti

ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
0,000	kg			kg	Kypsä, keitetty peruna		0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg	Purjo		0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg	Retiisi		0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg	Kapris		0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg	Maustekurkku		0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg	Persilja		0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg	Kastike:		0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg	Dijoninsinappia		0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg	Valkoviinietikkaa		0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg	Vettä		0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg	Öljyä		0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg	Hunaja		0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg	Suola		0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg	Valkopippuri		0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €

Raaka-aineita	0,000	kg	100 %
Kypsennyshävikki	0,000	kg	
Valmista	0,000	kg	100,00 %
Annoskoko		kg	
Annoksia		kpl	

Raaka-ainehinta yhteensä	0,00
Valmiin tuotteen kilohinta	
Yhden annoksen hinta	

Valmistusohje
1. Keitä kuoritut perunat ja paloittele. Sekoita purjo- ja retiisiviipaleet, kurkut ja kaprikset sekä puolet persiljasta.
2. Tee kastike ja valele perunoille. Lisää loput persiljasta. Nostele perunat ja purjo-retiisiseos kulhoon.
3. Anna maustua

Laatija	Päiväys	Komponentin nimi
		Omenainen Vihersalaatti

ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
0,000	kg			kg	Kuningatar-salaattisekoitus		0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg	Omena		0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg	Marinadi omenalle:		0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg	Omenaviinietikka		0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg	Öljy		0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg	Hunaja		0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg	Suola		0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg	Valkopippuri		0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €

Raaka-aineita	0,000	kg	100 %
Kypsennyshävikki	0,000	kg	
Valmista	0,000	kg	100,00 %
Annoskoko		kg	
Annoksia		kpl	

Raaka-ainehinta yhteensä	0,00
Valmiin tuotteen kilohinta	
Yhden annoksen hinta	

Valmistusohje
Pese, tarvittaessa kuori ja paloittele omena. Sekoita kastikkeen aineet keskenään ja lisää omenat joukkoon.
Sekoita salaatin joukkoon ja tarjoile.

Laatija	Päiväys	Komponentin nimi
		Pappilan Salaattikastike

ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
0,000	kg			kg	Sinappi		0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg	Öljy		0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg	Valkoviinietikka		0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg	Konjakki		0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg	Yrttisekoitus		0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg	Suola		0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg	Valkopippuri		0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg	Appelsiinimehutiiviste		0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €

Raaka-aineita	0,000	kg	100 %
Kypsennysshävikki	0,000	kg	
Valmista	0,000	kg	100,00 %
Annoskoko		kg	
Annoksia		kpl	

Raaka-ainehinta yhteensä	0,00
Valmiin tuotteen kilohinta	
Yhden annoksen hinta	

Valmistusohje
Sekoita aineet keskenään. Kaada valkoviinietikka nauhana, voimakkaasti vatkatun. Määrittele sakeus appelsiinimehutiivisteellä. Anna maustua.

Laatija	Päiväys	Komponentin nimi
		Roinilan tilan paisti

ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
0,000	kg			kg	Roinilan paisti		0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg	Suola		0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg	Yrttisekoitus		0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €

Raaka-aineita	0,000	kg	100 %
Kypsennyshävikki	0,000	kg	
Valmista	0,000	kg	100,00 %
Annoskoko		kg	
Annoksia		kpl	

Raaka-ainehinta yhteensä	0,00
Valmiin tuotteen kilohinta	
Yhden annoksen hinta	

[illegible]

Laatija	Päiväys	Komponentin nimi
		Yrtti-kermakastike

ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
0,000	kg			kg	Vispikermää		0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg	Suolaa		0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg	Valkopippuria		0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg	Yrtit		0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg	Maissisuuruste		0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €

Raaka-aineita	0,000	kg	100 %
Kypsennyshävikki	0,000	kg	
Valmista	0,000	kg	100,00 %
Annoskoko		kg	
Annoksia		kpl	

Raaka-ainehinta yhteensä	0,00
Valmiin tuotteen kilohinta	
Yhden annoksen hinta	

Valmistusohje
Kaada ainekset kattilaan, mausta ja lopuksi suurusta kermaan sulatetulla maissisuurusteella.

Laatija	Päiväys	Komponentin nimi
		Kasvisrösti

ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
0,000	kg			kg	Kesäkurpitsa		0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg	Porkkana		0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg	Sipuli		0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg	Juustoraaste		0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg	Kananmuna		0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg	Suola		0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg	Pippuri		0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €

Raaka-aineita	0,000	kg	100 %
Kypsennysväikke	0,000	kg	
Valmista	0,000	kg	100,00 %
Annoskoko		kg	
Annoksia		kpl	

Raaka-ainehinta yhteensä	0,00
Valmiin tuotteen kilohinta	
Yhden annoksen hinta	

Valmistusohje
Pese (kuori) ja suikaloi kasvikset. Lisää muut aineet. Sekoita ja tee pihvejä. paista pannulla kauniin värisiksi.

Laatija	Päiväys	Komponentin nimi
		Kutunjuustoperuna

ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
0,000	kg			kg	Peruna		0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg	Öljy		0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg	Suola		0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg	Kutunjuusto		0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €

Raaka-aineita	0,000	kg	100 %
Kypsennyshävikki	0,000	kg	
Valmista	0,000	kg	100,00 %
Annoskoko		kg	
Annoksia		kpl	

Raaka-ainehinta yhteensä	0,00
Valmiin tuotteen kilohinta	
Yhden annoksen hinta	

Valmistusohje
Paista perunoita öljyssä ja suolassa. Lisää lopuksi päälle kutunjuustoa ja paista jotta juusto sulaa perunoiden päälle

Laatija	Päiväys	Komponentin nimi
		Hauhalan hanhi ja appelsiinikastike

ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
0,000	kg			kg	Hauhalan hanhi		0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg	Suola		0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg	Pippuri		0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg	Kastike		0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg	Appelsiini		0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg	Sipuli		0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg	Fariinisokeri		0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg	Kanaliemi		0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg	Vispikerma		0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg	Pippuri		0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg	Suola		0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg	Voi		0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg	Maissisuuruste		0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €

Raaka-aineita	0,000	kg	100 %
Kypsennyshävikki	0,000	kg	
Valmista	0,000	kg	100,00 %
Annoskoko		kg	
Annoksia		kpl	

Raaka-ainehinta yhteensä	0,00
Valmiin tuotteen kilohinta	
Yhden annoksen hinta	

Valmistusohje
Leikkaa hanhiin viillot rasvapuolelle, mausta suolalla ja pippurilla.
Valmista kastike: Pese huolellisesti appelsiinit, raasta kuori ja purista mehu. Lisää hanhenrasva, sipuli, appelsiininkuori ja fariinisokeri. Anna karamellisoitua.
Lisää kanaliemi, osa appelsiinimehusta ja mausteet. Siivilöi.
Sekoita maissisuuruste jääneeseen appelsiinimehuun. Suurusta ja lisää lopuksi vispikerma.

Laatija	Päiväys	Komponentin nimi
		Gratinoitu juurespaistos

ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
0,000	kg			kg	Porkkana		0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg	Palsternakka		0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg	Sipuli		0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg	Suola		0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg	Rakuuna		0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg	Vispikerma		0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €

Raaka-aineita	0,000	kg	100 %
Kypsennyshävikki	0,000	kg	
Valmista	0,000	kg	100,00 %
Annoskoko		kg	
Annoksia		kpl	

Raaka-ainehinta yhteensä	0,00
Valmiin tuotteen kilohinta	
Yhden annoksen hinta	

Valmistusohje
Suikaloi porkkana ja palsternakka. Suikaloi sipuli. Paistoastiaan ja mausta.
Yhdistelmäpaistolla 175 asteessa, kosteus noin 20, noin 10 minuuttia.
Lisää kerma ja paista 10 minuuttia 175 asteessa, tarkista kypsyyt.

Laatija	Päiväys	Komponentin nimi
		Yrttiperunat

ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
0,000	kg			kg	Peruna kuorellinen		0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg	Yrtit		0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg	öljy		0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg	Suola		0,00 €	0,00 €

Raaka-aineita	0,000	kg	100 %
Kypsennyshävikki	0,000	kg	
Valmista	0,000	kg	100,00 %
Annoskoko		kg	
Annoksia		kpl	

Raaka-ainehinta yhteensä	0,00
Valmiin tuotteen kilohinta	
Yhden annoksen hinta	

Valmistusohje
Pese ja leikkaa perunoista lohkoja/veneitä. Lisää paistoastiaan ja mausta.
Paista 175 asteessa noin 20 minuuttia

Laatija	Päiväys	Komponentin nimi
		Mallaskermamuikku

ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
0,000	kg			kg	Muikku		0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg	Suola		0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg	Kaljamallas		0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg	Vispikerma		0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg	Maissisuuruste		0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €

Raaka-aineita	0,000	kg	100 %
Kypsennyshävikki	0,000	kg	
Valmista	0,000	kg	100,00 %
Annoskoko		kg	
Annoksia		kpl	

Raaka-ainehinta yhteensä	0,00
Valmiin tuotteen kilohinta	
Yhden annoksen hinta	

Valmistusohje
Siivotut muikut ladotaan riveihin paistoastiaan. Lisätään suola, mallas ja kermaan sekoitettu maissisuuruste.
Paistetaan 175 asteessa noin 20 minuuttia.

Laatija	Päiväys	Komponentin nimi
		Hunajaiset kasvikset

ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
0,000	kg			kg	Porkkana		0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg	Bataatti		0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg	Palsternakka		0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg	Sipuli/purjo		0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg	Öljy		0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg	Hunaja		0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg	Suola		0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg	Rakuuna		0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €

Raaka-aineita	0,000	kg	100 %
Kypsennyshävikki	0,000	kg	
Valmista	0,000	kg	100,00 %
Annoskoko		kg	
Annoksia		kpl	

Raaka-ainehinta yhteensä	0,00
Valmiin tuotteen kilohinta	
Yhden annoksen hinta	

Valmistusohje
Pese (kuori) ja paloittele sopivan kokoisiksi paloiksi kasvikset. Paista yhdistelmä paistolla 175 asteessa noin 15 min.
Lisää hunaja, öljy, suola ja rakuuna. Paista 175 asteessa noin 10 minuuttia.

Laatija	Päiväys	Komponentin nimi
		Duchesseperuna

ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
0,000	kg			kg	Perunasurvosta		0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg	Suola		0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg	Pippuri		0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg	Kerma/Maito		0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg	Voi		0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg	Kanamunan keltuainen		0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €

Raaka-aineita	0,000	kg	100 %
Kypsennyshävikki	0,000	kg	
Valmista	0,000	kg	100,00 %
Annoskoko		kg	
Annoksia		kpl	

Raaka-ainehinta yhteensä	0,00
Valmiin tuotteen kilohinta	
Yhden annoksen hinta	

Valmistusohje
Valmista perunamuusi ohjeen mukaan. Lisää keltuainen, sekoita ja pursota mieleiseksi ”keoksi”.
Paista 190 asteessa muutama minuutti, perunat saavat kauniin värin.

Laatija	Päiväys	Komponentin nimi
		Tyrni-valkosuklaaleivos

ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
0,000	kg			kg	Kaurakeksi		0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg	Voi		0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg	Täyte:		0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg	Valkosuklaa		0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg	Sokeri		0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg	Liivate		0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg	Tuorejuusto		0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg	Päällinen:		0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg	Liivate		0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg	Tyrni		0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg	Sokeri		0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg	Appelsiinimehu		0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €

Raaka-aineita	0,000	kg	100 %
Kypsennyshävikki	0,000	kg	
Valmista	0,000	kg	100,00 %
Annoskoko		kg	
Annoksia		kpl	

Raaka-ainehinta yhteensä	0,00
Valmiin tuotteen kilohinta	
Yhden annoksen hinta	

Valmistusohje
Sulata voi, mureenna kaurakeksit ja sekoita keskenään. Kaada vuokaan ja anna kovettua.
Valmista täyte sekoittamalla aineet keskenään ja sulattamalla liivate lopuksi joukkoon. Anna tekeytyä.
Valmista päällinen keittämällä tyrnejä appelsiinimehussa, paseeraa. Lisää sokeri ja liivate. Kaada valmiin kakun päälle.

Laatija	Päiväys	Komponentin nimi
		Karamellisoidut pähkinät

ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
0,000	kg			kg	Erilaisia pähkinöitä		0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg	Fariinisokeri		0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg	Kardemumma		0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg	Kaneli		0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg	Neilikka		0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg	Mustapippuri		0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €

Raaka-aineita	0,000	kg	100 %
Kypsennyshävikki	0,000	kg	
Valmista	0,000	kg	100,00 %
Annoskoko		kg	
Annoksia		kpl	

Raaka-ainehinta yhteensä	0,00
Valmiin tuotteen kilohinta	
Yhden annoksen hinta	

Valmistusohje
Sekoita sokerit ja mausteet keskenään. Lisää pähkinät. Paista paistinpannulla kunnes sokeri on sulanut.
SEKOITTELE! Kaada seos leivinpaperille ja anna jäähtyä. Erittele toisistaan!

LIITE 4(1).

Kuvia



LIITE 4(2).

Kuvia

